

# IVG

## A Ortovero il secondo incontro sulla valorizzazione dei lieviti autoctoni “La tua uva, il tuo lievito, il tuo vino”

di **Redazione**

24 Ottobre 2019 - 13:37



**Ortovero.** Si svolgerà martedì 29 ottobre a Ortovero l'incontro sulla valorizzazione dei lieviti autoctoni “La tua uva, il tuo lievito, il tuo vino”. Il meeting ha l'obiettivo di informare produttori e appassionati sulla possibilità di selezione di lieviti da uve locali in una data azienda allo scopo di ottenere un vino espressione totale della tipicità del territorio.

“Negli ultimi anni si è aperto un dibattito acceso tra diversi produttori di vino con differenti stili di vinificazione - spiega Mirco Mastroianni, presidente della Confederazione Italiana Agricoltori (Cia) - da una parte i sostenitori della fermentazione ottenuta da lieviti selezionati prodotti industrialmente. Questa pratica, più sicura, pone però dei rischi di standardizzazione sensoriali. Inoltre, questi lieviti non sono espressione del territorio,

vengono selezionati in zone viticole anche prestigiose, ma geograficamente differenti e lontanissime dal luogo in cui sono successivamente utilizzate.

È normale che un lievito selezionato nella Napa Valley o in Sud Africa può essere utilizzato per la produzione di una AOC francese o una DOC italiana? Per fare un paragone 'caseario' è un po' come ottenere un formaggio Castelmagno con latte ottenuto da una vacca da latte olandese invece che con una razza tipica delle vallate piemontesi".

Continua Mastroianni: "Dall'altra parte i sostenitori delle fermentazioni spontanee, portate avanti dalla microflora autoctona presente naturalmente sull'uva, affermano che i vini ottenuti con tale pratica sono una reale espressione del territorio dal punto di vista microbiologico e sicuramente meno standardizzati, dimenticando che queste fermentazioni sono completamente affidate al caso e in certe annate sono particolarmente rischiose".

"Negli ultimi anni è stata proposta da tecnici e ricercatori una terza via - spiega il presidente della confederazione - **l'utilizzo di lieviti autoctoni o "ecotipici" selezionati**, che consiste nella selezione e utilizzo in fermentazione di uno o più ceppi di lievito presenti naturalmente in una determinata zona viticola, addirittura a livello di singola azienda. **Si arriva così ad ottenere un vino espressione totale del territorio di appartenenza, sia dal punto di vista viticolo che microbiologico, unico e difficilmente imitabile, utilizzando un lievito isolato sul territorio, preventivamente testato nelle sue caratteristiche enologiche e quindi affidabile dal punto di vista qualitativo**".



“I vantaggi di questa tecnica sono ormai riconosciuti da enologi e viticoltori che in più parti e regioni del mondo sostengono che il lievito sia un fattore fondamentale nella produzione del vino e tante caratteristiche territoriali derivino proprio da questa grande biodiversità offertaci dal mondo dell’invisibile. Lo studio e la selezione della microflora spontanea del proprio territorio è fondamentale per conservare l’unicità che ha da sempre caratterizzato le nostre micro aree viticole. Nell’era della ricerca di sostenibilità ambientale si è fatto un passo ‘indietro’ e termini come varietale, terroir, tipicità e Km 0 sono alla base per una viticoltura ed enologia eco-sostenibili” conclude il presidente Mastroianni.

Durante l’incontro organizzato dal centro di istruzione professionale agricolo e assistenza

tecnica" (CIPA.AT di Savona), nell'ambito del progetto dimostrativo "Lieviti autoctoni", verranno illustrate le diverse tappe del processo di selezione che verrà effettuato con un gruppo di viticoltori liguri che permetterà di ottenere alcuni ceppi selezionati ecotipici da utilizzare nella vinificazione di uve Pigato.



Diversi i relatori che prenderanno parte all'evento: Paola Manera, enologo in rappresentanza della Sinergo - centro studi, ricerche e servizi per l'enologia - di Nizza Monferrato (AT); e Enrico Tommaso Vaudano, ricercatore presso il Crea - centro di ricerca per l'enologia - di Asti.

L'incontro dimostrativo, in programma martedì 29 Ottobre a Ortovero (Via Roma 3, Ortovero) presso la cooperativa "Viticoltori Ingauni", si svolgerà dalle 16 alle 19 ed è il secondo di una serie di incontri che verranno organizzati dal "CIPA.AT" di Savona nelle cantine delle aziende viticole liguri coinvolte nell'attività. Tutti i viticoltori sono invitati a partecipare.

**Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale:  
l'Europa investe nelle zone rurali**

**Programma di Sviluppo Rurale 2014 – 2020**



**M01-02 “Sostegno ad attività dimostrative  
e azioni di informazione”  
azione a) “attività dimostrativa”**

**Utilizzo di LIEVITI AUTOCTONI per i vini  
liguri DOC e IGT al fine di favorire il  
miglioramento qualitativo, organolettico e di  
tipicità.**

Autorità di Gestione PSR LIGURI A – [psr.liguria@regione.liguria.it](mailto:psr.liguria@regione.liguria.it)

Sito web della commissione dedicato al FEASR: <http://enrd.ec.europa.eu/it/policy-in-action/cap-towards-2020/rdp-programming-2014-2020>.

Per maggiori informazioni, contattare l'ufficio tecnico della C.I.A. di Albenga 0182.545633 oppure consultare il sito internet <http://www.ciasavona.it/progetti-dimostrativi/index>.